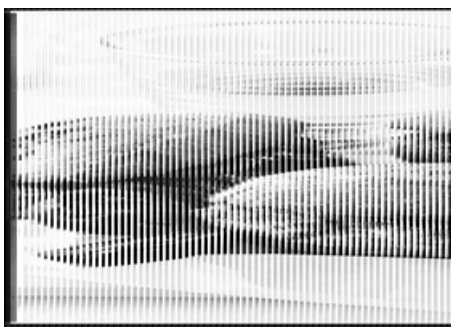




# PETITS PAINS AU FROMAGE GRATINÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 4 Petits pains à passer au four à 50 g
- Beurre, pour badigeonner

## POUR LA CRÈME AU FROMAGE

- 250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 4 cs Yogourt nature
- 1 Jaune(s) d'œuf
- 2 cc Moutarde
- Sel et poivre
- Worcestershire sauce
- Paprika en poudre, doux
- 3 cs Fines herbes, haché
- 125 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée
- 125 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée
- 1 Blanc(s) d'œuf
- 1 cs Farine, sans levure
- Tomate(s), coupé en tranches

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (four conventionnel).
2. Pour la crème au fromage, battre le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
3. Ajouter le yogourt, le jaune d'œuf, la moutarde, les épices, les herbes et le fromage, puis bien mélanger le tout.
4. Battre les blancs d'œuf en neige ferme et les incorporer délicatement à la crème au fromage en alternant avec la farine.
5. Couper les petits pains en deux et garnir chaque moitié de crème au fromage. Glisser au four et laisser gratiner 9 minutes environ. Réunir ensuite les moitiés après y avoir ajouté des tranches de tomates.